

# GIORGIO

Colore rosso granato. Profumo elegante di amarena, liquirizia con sentori di pepe bianco e caffè. Gusto vellutato, intenso, armonicamente complesso



**Vigneti:** vigneto di Sabbioneta

**Vitigni:** 100% Ancellotta

**Terreno:** argilloso con una delicata vena calcarea superficiale

**Allevamento:** Guyot bilaterale a 1 metro da terra. 4000 ceppi per ettaro. Ridotto carico di gemme

**Età media delle viti:** 10 anni

**Resa:** 50 hl/ha

**Raccolta:** manuale con selezione dei grappoli in vigna.

**Appassimento delle uve:** fino a 2 mesi in cassette forate

**Vinificazione:** diraspatura e pigiatura delle uve appassite con temperatura di fermentazione 22°C.

Macerazione di 21 giorni. Fermentazione malolattica spontanea

**Affinamento:** i primi 6 mesi in barrique ed i successivi 18 mesi in tonneau di rovere francese. Riposo in bottiglia per almeno 6 mesi prima della commercializzazione

**Abbinamento:** indicato con selvaggina, cinghiale, carni rosse e formaggi stagionati come parmigiano-reggiano o pecorino sardo. Da provare abbinato al cioccolato fondente amaro. Ideale anche come rosso da meditazione

**Servizio:** temperatura di servizio 18-22°C  
Stappare almeno un'ora prima di servire avvalendosi possibilmente di decanter

**Dati analitici:**

Alcool svolto	14.5 %
Zuccheri residui	<1.0 g/l
Acidità totale	6.0 g/l
pH	3.4

TIZIANO BELLINI

Società Agricola Tiziano Bellini s.r.l., Via Ghetto, 92 - 46019 Viadana (MN) – Italy - [www.tizianobelliniwine.com](http://www.tizianobelliniwine.com)